

Technisches Datenblatt

Monckie Krustenlöser MC-5

Krusten- u. Fettlöser für Fritteusen und Grillgeräte (Pulver)

Eigenschaften:

Monckie Krustenlöser MC-5 ist ein hochalkalischer Reiniger für den Bereich Großküche, Gastronomie und Lebensmittelindustrie. Reinigt schnell und gründlich alle fettigen, öligen Verschmutzungen und Verkrustungen an Fritteusen, Körben, Rosten, Mulden, Grillgeräten, Arbeitstischen.

ACHTUNG: auf Alkalibeständigkeit der Materialien achten! Für Aluminium und lackierte Flächen nicht geeignet! Im Zweifel vor der Anwendung einen Materialversuch machen!
Angaben der Gerätehersteller beachten!

Anwendung / Dosierung:

Monckie Krustenlöser MC-5 wird in Wasser verdünnt angewendet.

Unterhaltsreinigung: 0,5-1 %ig (40-80g pro 8 Ltr. kaltem Wasser) verdünnen.

Frische Fettansätze: 0,25 %ig (20g pro 8 Ltr. kaltem Wasser) verdünnen.

Hartnäckige Verkrustungen: 1-1,5%ig (80-120g pro 8 Ltr. kaltem Wasser) verdünnen.

Lagerhinweise:

Frostfrei lagern. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 2 Jahre verwendbar.

Ökologie:

Die in der Mischung verwendeten Tenside entsprechen der Detergenzienverordnung (Nr. 648/2004) und sind vollständig aerob abbaubar.

Gefahrenhinweise / Sicherheitshinweise:

Ätzwirkung; Ausrufezeichen

Akut Tox. 4 Hautätz. 1A Augenschäd. 1 STOT einm. 3

Bei diesem Artikel handelt es sich um ein kennzeichnungspflichtiges Produkt nach EG-GHS-Verordnung. Das Produkt ist als Gefahrgut eingestuft.

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten.

Physikalische Daten:

Farbe:	weiß
Konsistenz:	fest (Pulver)
Geruch:	charakteristisch
ph-Wert in 2% iger Lösung:	14 in wässriger Lösung
Dichte:	1,12 g/cm ³

Inhaltsstoffe:

5 – 15 % Phosphate, < 5% nichtionische Tenside.



Gefahr

